

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 9976
13 april
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Pancetta di Calabria

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 078 van 6 maart 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 6 mei 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 78/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„PANCETTA DI CALABRIA”

EG-nr. IT-PDO-0217-1567 – 19.10.2011

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☒ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☐ Nationale eisen
☐ Overige: inspecties

2. Aard van de wijziging(en)

☐ Wijziging van het enig document of de samenvatting
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enig document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)



3. Wijziging(en)

Beschrijving van het product
– Voor de dikte van de gerijpte „Pancetta di Calabria” is een hoger maximum vastgesteld dat nauwer aansluit bij de kenmerkende traditionele bereiding en de afmetingen van de oorspronkelijke stukken vlees.

Bewijs van de oorsprong
– De tekst van het productdossier is bijgewerkt voor wat betreft de procedures die de betrokken ondernemers moeten volgen om in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1151/2012 bewijzen van de oorsprong over te leggen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– De eisen met betrekking tot het ras, de leeftijd op het moment van de slacht en het gewicht worden duidelijker en helderder omschreven; het inheemse ras „Apulisch-Calabrisch”, dat door zijn zwarte kleur wordt gekenmerkt, wordt toegevoegd aan de lijst van toegestane genetische soorten. Het fokregister van dit ras is opgesteld op basis van de kenmerken van de inheemse populatie die vanouds in de regio’s Apulië en Calabrië voorkomt. Het Duroc-ras wordt op de lijst van toegestane genetische soorten geplaatst omdat het op grote schaal voorkomt in het oorsprongsgebied van de varkens. Verder wordt duidelijk aangegeven welke rassen streng verboden zijn omdat ze onverenigbaar zijn met de productie van zware varkens die voor de fabricage van vleeswaren geschikt zijn.
– Wat betreft de identificatie van de varkens kan het merkteken dat in het huidige productdossier staat vermeld, voortaan worden vervangen door een tatoeage op de achterdijen van de dieren met de identificatiecode van de fokkerij waar ze zijn geboren.
– De eisen betreffende de aanwezigheid van eiwitten in het voer van de dieren zijn duidelijk aangegeven.
– De betekenis van de uitdrukking „voeders in de vorm van bouillon” wordt gepreciseerd.
– De te gebruiken ingrediënten worden nauwkeurig aangegeven om een kennelijke materiële fout in de huidige tekst te herstellen, waar staat: „rode peper als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen”. Het is duidelijk dat men na de woorden „rode peper” heeft vergeten de tekst over de ingrediënten en additieven „als bedoeld in de geldende wettelijke bepalingen” op te schrijven. In de wijziging staat duidelijker vermeld om wat voor „rode peper” het gaat, namelijk „rode chilipeper/paprika”, die beide tot het geslacht Capsicum L. behoren. Natuurlijke ingrediënten die in de huidige tekst niet worden genoemd en nu expliciet worden vermeld, zijn die welke traditioneel in het oorsprongsgebied worden gebruikt.
– De toegestane additieven worden in een positieve lijst opgesomd. Door het gebruik van additieven wordt de verspreiding van voor het product gevaarlijke microbiële processen voorkomen en een bijdrage geleverd aan de karakteristieke trage rijping van het product. Tevens beschermen de additieven de kenmerken van de „Pancetta di Calabria” tegen beïnvloeding door ongewenste vergisting.
– Voor de dikte en het gewicht van het verse buikspek is een hoger maximum vastgesteld dat nauwer aansluit bij de kenmerkende traditionele bereiding.
– De maximale tijd voor het zouten is van acht op veertien dagen gebracht om nauwkeuriger rekening te houden met de kenmerkende traditionele bereiding.
– Vermeld wordt dat de rijpingstijd van 30 dagen een minimale waarde is die tijdens de traditionele productie in acht wordt genomen.

Etikettering
– Er wordt een identificatielogo van de BOB „Pancetta di Calabria” toegevoegd.
– Nieuw is de mogelijkheid om het product vacuüm of onder beschermende atmosfeer verpakt, in zijn geheel, in porties of in plakken op de markt te brengen. Deze bepaling is niet in het huidige productdossier te vinden, maar blijkt nodig om te voorkomen dat de ontwikkelingen in de wijze van verkoop en consumptie ten koste gaan van de organoleptische kenmerken van het product.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„PANCETTA DI CALABRIA”

EG-nr. IT-PDO-0217-1567 – 19.10.2011

BGA () BOB (X)



1. Naam

„Pancetta di Calabria”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Pancetta di Calabria” wordt verkregen door verwerking van het onderste gedeelte van het vlees onder de ribben van het varken. Het verse buikspek met zwoerd, waarvan het gewicht tussen 3 en 6 kg ligt, moet in de vorm van een rechthoek met een dikte tussen 3 en 6 cm worden gesneden. Na de voorbereiding wordt het buikspek gedurende vier tot veertien dagen gezouten. De buitenkant mag worden bedekt met chilipoeder en andere natuurlijke ingrediënten. De rijpingstijd mag niet minder dan 30 dagen beslaan. Wanneer de „Pancetta di Calabria” in de handel wordt gebracht, heeft hij een rechthoekige vorm met een dikte tussen 3 en 5 cm, een lichtroze snijvlak, met afwisselend dunne lagen mager vlees en vet, en een aangename smaak.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De „Pancetta di Calabria” moet worden verkregen uit vlees van varkens die op het grondgebied van de regio Calabrië zijn gefokt.
Het vlees van beren en zeugen is van de productie uitgesloten.
De vereiste genetische eigenschappen zijn te vinden bij zware Italiaanse varkens, van grote traditionele rassen als:
– het Apulisch-Calabrische ras;
– de rassen Large White en Italiaanse Landrace (veredelde rassen zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek) of varkens van beren van deze rassen;
– varkens van beren van het Duroc-ras (veredeld ras zoals opgenomen in het Italiaanse stamboek);
– varkens van beren van andere rassen of beren uit kruisingen, wanneer deze al dan niet in Italië geboren beren zijn verkregen in het kader van selectie- of kruisingsprogramma’s waarvan de doelstellingen niet onverenigbaar zijn met de doelen die in het Italiaanse stamboek voor de productie van zware varkens zijn vastgelegd.

Daarentegen zijn uitdrukkelijk uitgesloten:
– varkens met ongunstige genetische eigenschappen, vooral wat betreft stressgevoeligheid (PSS);
– raszuivere dieren van de rassen Belgische Landrace, Hampshire, Pietrain en Spot.

Bij het slachten mag het gemiddelde gewicht van de partij varkens niet minder dan 140 kg bedragen.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het voer van de varkens moet voor ten minste 50% bestaan uit samengestelde aanvullende voeders op basis van gerst, veldbonen, maïs, eikels en grauwe erwten.
Het is verboden aan het varkensvoer maniok, aardappels of bijproducten toe te voegen die het vlees en het vet een ongewenste smaak of geur kunnen geven.
Om tijdens het vetmesten een steviger vlees te verkrijgen, is het gebruik van voeders in de vorm van bouillon niet toegestaan. De uitdrukking „voeders in de vorm van bouillon” heeft betrekking op het gebruik van bijproducten die bij de verwerking van melk ontstaan.
In de twee maanden voor de slacht is eiwitrijke voeding erg belangrijk. Daarom moet het eiwitgehalte van het voer dan ten minste 12% bedragen.
De diervoeders moeten naargelang de beschikbaarheid op de markt uit het geografische productiegebied komen.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productiefasen, namelijk het fokken en slachten van de varkens, de selectie van het vlees en het in de membraan stoppen, afbinden en rijpen moeten op het grondgebied van Calabrië plaatsvinden.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De beschermde oorsprongsbenaming „Pancetta di Calabria” moet in duidelijke, onuitwisbare letters worden vermeld. Zij moet duidelijk zijn te onderscheiden van alle andere aanduidingen op het etiket of het kaartje bij het product of op de verpakking van de porties. Verder moet zij onmiddellijk worden gevolgd door de vermelding „Beschermde oorsprongsbenaming”.
Onderstaand logo van de „Pancetta di Calabria” moet op het etiket staan.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De „Pancetta di Calabria” wordt geproduceerd in het traditionele productiegebied dat bestaat uit het grondgebied van de regio Calabrië.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Het productiegebied ligt in het zuiden van Italië en wordt gekenmerkt door een gematigd warm klimaat met weinig neerslag, die vooral 's winters valt. Het gebied bestaat voornamelijk uit heuvels en bergen, maar wordt als schiereiland begrensd door ruim 800 km kust met uitzicht op de Tyrreense en Ionische Zee. De combinatie van zee, heuvels en bergen leidt tot specifieke klimaatomstandigheden in het Middellandse Zeebekken.
Een belangrijke factor naast de gunstige klimaatomstandigheden is de kennis die de plaatselijke ondernemers in de loop van de tijd hebben opgedaan en doorgegeven. Met het oog op de productie van de „Pancetta di Calabria” verrichten zij specifieke werkzaamheden als de selectie van het stuk vlees en het klaarmaken van het vlees voor het zouten. Een ander aspect dat met de traditionele productiemethode verband houdt, is het gebruik van kruiden zoals chilipoeder.

5.2. Specificiteit van het product

De „Pancetta di Calabria” is een typisch gerijpt vleeswarenproduct uit Calabrië. Het product wordt verkregen door verwerking van het onderste gedeelte van het vlees onder de ribben van het varken en wordt op complexe wijze uit het geselecteerde stuk vlees bereid. De „Pancetta di Calabria” wordt gekenmerkt door zijn rechthoekige vorm en zijn met kruiden bedekte buitenkant. Hij heeft een lichtroze snijvlak, met afwisselend dunne lagen mager vlees en vet, en een aangename smaak.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De eisen die aan de „Pancetta di Calabria” worden gesteld, hangen samen met de omgevingsomstandigheden en met natuurlijke en menselijke factoren.
Het gebied waar de „Pancetta di Calabria” wordt geproduceerd en verwerkt, wordt gekenmerkt door een verband met de omgeving dat wordt bepaald door het typisch Zuid-Italiaanse klimaat met weinig neerslag, die in het algemeen vooral 's winters valt, en door de geografische ligging van de betrokken gebieden. Deze gebieden profiteren ook van bepaalde winden en temperatuurverschillen die de bestendiging van optimale condities op de rijpingslocaties bevorderen.
Voor de bereiding van de „Pancetta di Calabria” is de ervaring van de betrokken ondernemers met de selectie van de stukken vlees bijzonder belangrijk. De gebruikte stukken komen van onder de ribben



van de varkens en worden door de ondernemers zorgvuldig verwerkt. Het stuk vlees, waaraan vóór het zouten zwoerd zat, wordt nauwkeurig opgemaakt en gesneden zodat er een rechthoekige, flink afgeplatte vorm ontstaat. Verder worden bij de bereiding van het vlees nog steeds natuurlijke aromatische essences gebruikt die de organoleptische eigenschappen van het product beïnvloeden. Het geheel „grondstof – product – benaming” is sterk verbonden met de sociaaleconomische ontwikkeling van het afgebakende geografische gebied, die bepalend is geweest voor de bijzondere tradities en de plaatselijke gebruiken. Benadrukt zij met name dat grondstoffen worden gebruikt die afkomstig zijn van fokkerijen waar zware varkens met kenmerken van de Italiaanse bloedlijnen worden gehouden, die onder andere met voor het betrokken gebied specifieke plantaardige producten worden gevoederd. De „Pancetta di Calabria” is dus nauw met het afgebakende geografische gebied verbonden vanwege het klimaat van de regio, het voer dat de varkens krijgen en de menselijke factoren.

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([4]))
De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot registratie van de beschermde oorsprongsbenaming „Pancetta di Calabria” in de Gazzette Ufficiale della Repubblica Italiana, nr. 171 van 25 juli 2011.
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
ofwel
door rechtstreeks de homepage van de website van het Ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (BOB/BGA-producten) (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (BOB/BGA/GTS-producten) (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd).

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 3.